ABCクッキングスタジオと一緒にオリジナルレシピの開発などに取り組んでいます。

石窯ドームの魅力をお伝えします。**アンバサダー始まる!** 詳しくはWEBへ　東芝 レンジ　検索

http://www.toshiba.co.jp/living/microwave/pickup/ambassador/ca/

ABCクッキングスタジオで 石窯ドーム 熱風2段 大好評!

全国135スタジオ中 84※1スタジオに導入※2

スタジオでの試食風景

スタジオ内の石窯ドーム

ABCクッキングスタジオに並ぶ石窯ドーム。講師からの支持も高く、数多くのスタジオで設置されています。

全国のスタジオで2000台以上の石窯ドームが導入されています。

※1.2015年4月末現在。※2.ABCクッキングスタジオに導入されている機種はER-HD300、ER-JD310A、ER-KD320、ER-LD330、ER-MD300です。

●本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適しませんので、ご注意ください。
●これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)

お持ちの東芝商品をご登録ください　Room1048(ルーム トウシバ)http://toshibadirect.jp/room1048/
メルマガ・サポート情報・キャンペーンなど、お得な会員サービスをご紹介!

安全に関するご注意

- ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。
- アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。
- 本来の用途(加熱調理)以外に使用しないでください。

J-Moss対応

東芝製品は、電気・電子機器に含有される化学物質の表示に関するJIS規格(J-Moss)に、対応しています。

J-Moss(日本工業規格JIS C0950 電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法)

http://www.toshiba.co.jp/tha/csr/env/j-moss_ j.htm

★長年ご使用の電子レンジは点検を!

愛情点検

このような症状は、ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- 庫内のカバーや壁面が汚れ、スパーク(火花)または煙が出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを外して、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください(サービスエンジニア以外の人は絶対にキャビネットを外さないでください)。

保証書に関するお願い

- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存ください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。
- 製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また保証書記載の製造番号と一致しているかご確認ください。
- 電子レンジの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後8年です。

TOSHIBA

東芝ホームテクノ株式会社

家電事業統括部

〒959-1393 新潟県加茂市大字後須田2570番地1

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

●このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。
または、下記におたずねください。
●商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
●商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

U210055

お買い物・使い方・修理のご相談は「東芝生活家電ご相談センター」(フリーダイヤル)**0120-1048-76**
※お電話をいただく際には、番号をお確かめの上、おかけ間違いのないようにお願いいたします。
365日 電話でお応えします。 受付時間9:00~20:00

◎携帯電話・PHSなどからのご利用は 022-774-5402　◎FAX 022-224-6801

●お客様からご提供いただいた個人情報は、ご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
●利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

VEGETABLE OIL INK　●この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

このカタログの内容は平成27年7月現在のものです。

TOSHIBA
Leading Innovation

総合カタログ 2015-2号

電子レンジ

いつもの料理をおいしく、おもてなし料理も簡単に。

※画像はイメージです。

東芝電子レンジのホームページ
http://www.toshiba.co.jp/living/microwave/ca/

本カタログ掲載商品の価格には、消費税、配送費、設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

新しいモノ。新しいこと。
by "lifenology"

表示を正しく 家電公取協会員

いつもの料理をおいしく、おもてなし料理も簡単に。

たっぷりの熱と高火力で、
うまみを閉じ込める。

東芝 過熱水蒸気オーブンレンジ
石窯ドーム 熱風2段

ER-ND500 (W)グランホワイト

ER-ND500 (R)グランレッド

■料理の画像はイメージです。■商品画像の点灯部はイメージです。■このページは、ER-ND500の機能を中心に紹介しています。

たっぷりの熱と高火力で、うまみを閉じ込める。

業界最高*350℃※1熱風オーブン 石窯ドームシステム

*2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

追い求めたのは、「本物の石窯の焼き上がり」。

石窯で焼いた料理がおいしいのは、熱せられた石窯がたっぷりの遠赤外線を放射し、
食材を包み込むように加熱することで、うまみや水分を逃がさず一気に焼き上げるからです。
東芝の石窯ドームは、この石窯の加熱構造を徹底追求し、350℃※1という高温、高火力を実現。
庫内を高温まで予熱し、遠赤外線と熱風で素早く加熱することにより、
本物の石窯の焼き上がりを目指しました。

*画像はイメージです。

石窯のような「加熱空間」

丸い天井と遠赤外線で、包み込むように焼き上げる。

*画像はイメージです。

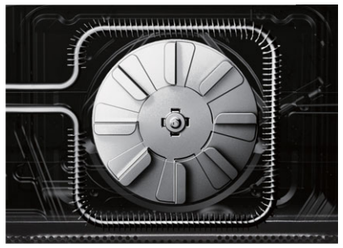
庫内まるごと遠赤（扉部を除く）

石窯ドーム構造

石窯のように天井部が湾曲している構造なので、庫内全体に熱が対流。さらに、庫内全面（扉部を除く）から遠赤外線を放射することで、食材を包み込むように加熱します。

石窯のような「高火力」

一気に焼き上げて、うまみや水分を閉じ込める。



*画像はイメージです。

最高350℃※1の高温、高火力

石窯トルネードエンジン

石窯の高火力を追求し、業界最高*となる350℃※1の高温を実現。予熱温度も320℃まで高温化しました。食材のうまみや水分を閉じ込めながら、短時間で一気に焼き上げます。

*2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

NEW 「350℃石窯メニュー」

クリスピーピザの場合

あらかじめ庫内を予熱で高温にできるので、短時間でおいしく調理できます。

320℃の高温予熱

業界最高*350℃※1

■焼き時間

ER-MD500（当社'14年モデル）
焼き時間
350℃ 約7分

約半分に短縮！※2

ER-ND500
焼き時間
350℃ 約3分40秒

■重量変化率※3（ベース生地比較）

*チーズを除いて焼成

東芝独自※4の「ツインモーター制御」

熱風ファンの回転方向を左右に切り換え、焼きムラを抑えて焼き上げる。

*画像はイメージです。

ツインモーター搭載

焼き色上手なくるりん熱風

（ER-ND500のみ）

ツインモーターにより熱風ファンの回転方向を自動で切り換え。庫内の端から端まで熱風が行き渡るので、焼きムラを抑えてキレイに焼き上げます。

角皿のどのパンも、ちょうどいい焼き色。

※1.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り換わります。調理温度を260℃以上に設定したときも自動的に250℃に切り換わります。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。また、設定温度が350℃のときは予熱温度は320℃になります。温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています（JISの測定方法による）。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります（料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください）。 ※2.新製品ER-ND500と当社'14年モデルER-MD500との自動メニュー「クリスピーピザ」での焼成時間の比較。ER-ND500：焼成時間約3分40秒（予熱時間25分）、ER-MD500：焼成時間約7分（予熱時間20分）。 ※3.クリスピーピザの生地での焼成前との比較。 ※4.2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて、ツインモーターによる熱風ファンの反転制御を採用。
■商品画像の点灯部はイメージです。 ■料理の画像はイメージです。 ■このページは、ER-ND500/ND400の機能を中心に紹介しています。

いつもの料理も、おもてなし料理も。
メニューに合わせて焼き方いろいろ、石窯ドーム。

業界最高*350℃※1の高温、高火力でおいしく　オーブン調理

うまみや水分を閉じ込めて、こんがりジューシーに！パンやスイーツは、上手にふっくらと！

高温の熱風と遠赤外線で焼き上げるから、
クリスピーピザは周囲はパリッ、生地はもちもち。
パンも、底が持ち上がらず、ふっくら焼き上がります。
また、200℃まで約5分と予熱が早いのでパンの過発酵が
防げて、電気代や時間も節約できます。

＊2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

（パン、スイーツについては、レシピによって調理温度が異なります）

NEW 一度にたっぷり！3品を同時に！　深皿調理（ER-ND500のみ）

焼く　煮る　炊く　茹でる　炒める

深さが5cmもあるから、使い方いろいろ！

深さ5cmの大きな角皿、「深皿」が付属。いろいろな調理に
使えて、一度にたっぷり作れます。オーブンシートで
仕切れば、3品同時調理もOK。

肉厚な料理も中までおいしく
オーブン＋過熱水蒸気（ハイブリッド）

ハンバーグも肉汁たっぷりに！

高火力のオーブンで一気に焼いてうまみを閉じ込め、
その後、過熱水蒸気でじっくり中まで加熱します。

ハイブリッドなら、
うまみや肉汁を閉じ
込めてふっくら焼ける！

大きな食材もこんがりと
グリル調理

オートで
できる！

上火でパリッと焼き上げ！大火力石窯ドームグリル

天井部が湾曲しているので、
上部ヒーターの熱が食材の
端から端までしっかり
焼き上げます。

＊画像はイメージです。

脂を落としてヘルシーに
過熱水蒸気調理

気になる脂を落としてカロリーカット！

最高400℃※1※2の過熱水蒸気で余分な脂を落として調理。
また、加湿することで野菜もおいしく味わえます。

■カロリー比較

油で揚げずにカンタンに
ノンフライ調理

揚げ物を手軽においしく！

フライも天ぷらも、カリッと、
サクッと、おいしく。
油で揚げないからヘルシーで、
油はねの心配や、後処理などの
面倒もありません。

※1.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り換わります。調理温度を260℃以上に設定したときも自動的に250℃に切り換わります。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。また、設定温度が350℃のときは予熱温度は320℃になります。温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています（JISの測定方法による）。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります（料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください）。　※2.噴き出し部最高温度（ER-ND500/ND400のみ）。　※3.【測定方法】料理集レシピ「鶏の照り焼き」で、調理後のカロリーを比較、【測定結果】フライパン調理276kcal/100g、過熱水蒸気調理228kcal/100gで約17%カロリーカット、当社調べ。■料理の画像はイメージです。■商品画像の点灯部はイメージです。■このページは、ER-ND500/ND400の機能を中心に紹介しています。

いろんな料理が、たっぷり！簡単！一度にできる！

新提案！ 東芝独自※1の「深皿調理」。

いろんな料理が、たっぷり作れる！

焼き物・煮物・炒め物など、いろんな料理が
これ1枚でたっぷり作れます。

＊写真の「オレンジチーズケーキ」は冷ました状態です。

いろんな料理が、簡単に作れる！

料理に使うのは深皿1枚。下ごしらえをしたら、
あとは石窯ドームにおまかせ！

＊熱に弱い場所に置かないでください。変形や変色の恐れがあります。

例えば、「茹で」から「炒め」まで、おまかせの簡単ナポリタン。

市販の乾燥パスタを水に
約15分間浸す。

水切りしたパスタと、野菜や
ケチャップなどの食材を深皿に
入れ、350℃のオーブンで加熱する。
（自動メニュー[26 ナポリタン]）

よく混ぜ合わせ、粉チーズを
からめればできあがり！

深皿だけでいろいろ
作れるから、洗い物が
減って、後片付けも簡単！

今までの作り方は…

鍋でお湯を沸かす。 → 茹で加減に注意しながら乾燥パスタを茹でる。 → フライパンで野菜などの食材を炒める。 → 湯切りしたパスタをほかの食材とともに炒め、味を調える。 → 粉チーズをからめればできあがり。

調理器具がいくつも必要だから、手間がかかり、洗い物も増える。

いろんな料理が、一度に作れる！

オーブンシートで仕切って
別々の料理が同時に作れるので、
食事のしたくがはかどります。

＊熱に弱い場所に置かないでください。変形や変色の恐れがあります。

夕食のおかずが一度にできる！

ご家族4人分のおかず3品が
同時に作れます。

和食3品セットメニュー

大人向けとお子さま向け、違う味付けで一度に調理！

ご家族それぞれの好みに合わせた
味付けの料理が同時に作れます。

白菜のミルフィーユ焼き

華やかなパーティー料理も簡単に！

テーブルを彩る華やかでおいしい
セットメニューも簡単に作れます。

スパイシーな洋風3品セットメニュー

※1.2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。深さ約5cmの深皿を使った「深皿調理」を搭載。

■このページは、ER-ND500の機能を紹介しています。

スイング赤外線センサーで見きわめる。スチームで解凍ムラを抑える。

8つ目スイング赤外線センサー

8つ目の高精度センサーがスイングして、食品の表面温度を検知。スイング1往復で1024か所※1もチェック！（128ポイント×8つ目）

（ER-ND500/ND400のみ。ER-ND300/ND100はスイング赤外線センサー。ER-ND8/ND7は赤外線センサー）

スチーム全解凍

スチームで外側から徐々に解凍し、内側と外側の温度差（ムラ）を抑えて解凍。

（ER-ND500/ND400/ND300/ND100/ND8のみ）

*画像はイメージです。

温度の異なる2品を見きわめて、同時に食べごろに！
二品あたため※2

ご飯とおかずなどを一度にあたため！

食品それぞれの温度を見きわめ、ドームアンテナの回転に合わせてマイクロ波をコントロール！

（ER-ND500/ND400/ND300のみ。ER-ND300は位置指定）

下ごしらえが簡単に！
お好み温度（ER-ND500/ND400/ND300/ND100/ND8/ND7のみ）

−10℃から90℃まで温度を設定してあたためられるので、料理の下ごしらえや湯煎に役立ちます。

カチカチのアイスを食べごろに。

バターをやわらかく。

ベビーフードを人肌に。

生チョコを湯煎するよりも簡単に。

耐熱ボウルだけですばやくもう1品！
スピードメニュー（3分・5分・8分）

忙しい朝や、もう1品ほしいときに大活躍。耐熱ボウルひとつで調理できるから、簡単で、洗い物も少なくて済みます。

3分 12メニュー	小えびと野菜のマリネ	ミックスビーンズの温サラダ	ほうれん草のベーコンソテー
5分 19メニュー	かぼちゃの煮物	ラタトゥイユ	豚肉とピーマンの炒め物
8分 13メニュー	肉じゃが	ハッシュドビーフ	酢豚

（ER-ND500/ND400のメニュー数を記載）　（3分・5分・8分に下ごしらえの時間は含みません）

※1.センサー調理はセンシング温度の平均値を使用して制御しています。※2.食品の種類や分量の組み合わせによって、うまくあたたまらないことがあります。※3.50gからのスチーム全解凍ができるのはER-ND500/ND400のみ。お急ぎ全解凍、さしみ解凍は100gからです。 ※4.2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

お料理のシーンに合わせて

選べる3つの解凍で、お料理が便利に、下ごしらえも簡単に。

1 最少50g※3から最大600gまで、ムラを抑えてきれいに解凍。スチーム全解凍（ER-ND500/ND400/ND300/ND100/ND8のみ）

おいしく仕上げたいときに

薄切り肉がきれいにはがせる状態まで解凍。解凍の後半では、低温スチームを利用して端煮えを抑えます。

50g※3から600gまで上手に解凍でき、いろいろなお料理に便利！

50g　100g　200g　300g　400g　500g　600g

50g※3 ひき肉がラクにほぐせる

ひき肉

東芝だけ※4

50g※3から解凍できるから、小分けして冷凍し、使う分だけ解凍！

100g 薄切り肉がきれいにはがせる

牛肉の薄切り

肉じゃが

300g 薄切り肉がきれいにはがせる

豚ロース肉の薄切り

ミルフィーユチーズカツ

600g 包丁で切りやすい

鶏もも肉

チキンとカラフル野菜のオーブン焼き〜バルサミコ風味〜

休日に小分けし冷凍しておけば、忙しい平日に便利！

少量解凍（50〜100g）の使用例

里いものそぼろ煮/ひき肉約50g

ベビーフード/ひき肉約50g

明太子/1腹約50g

塩鮭/鮭の切り身1切れ約80g

2 下ごしらえがスピーディー。お急ぎ全解凍（ER-ND500/ND400/ND300/ND100/ND8のみ）

パパッとお料理したいときに

包丁で切りやすく、調理しやすいかたさになるまでスピーディーに解凍します。

3 生のままで端煮えしにくい。さしみ解凍

凍っているお刺身などの解凍に

サクッと切れて、食卓に出すときが食べごろになるよう解凍します。

■料理の画像はイメージです。■商品画像の点灯部はイメージです。

蒸し料理も、蒸し器を使わず、おしく手軽に。

低温から高温まで、スチームで温度を
きめ細かくコントロール。
さまざまな蒸し料理が、
蒸し器なしで手軽に楽しめます。

食材に適した温度の蒸し調理を実現。

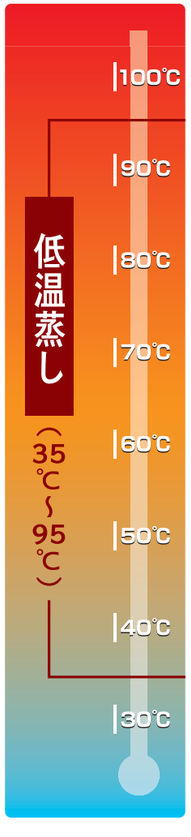
石窯スチームコントロール

（ER-ND500/ND400のみ。
ER-ND300/ND100/ND8は自動メニューのみ）

少量の水をすばやく蒸発させるから、スチームの発生がスピーディー。スチームの発生量を制御するから、庫内温度を高精度にコントロールして、食材に適した温度の蒸し調理ができます。

＊24ml/分はER-ND500/ND400のみ

スチームで加熱し、おいしく調理



本格せいろ蒸し （ER-ND500/ND400のみ）

餃子やシュウマイなどの
蒸し料理が、蒸し器を
使わず簡単に。

低温蒸し （ER-ND500/ND400のみ。ER-ND300/ND100/ND8は自動メニューのみ）

豚肉
ゆでたときより、**ビタミンB1の量が約2倍キープ**※1 ＆やわらかさキープ

卵
〝す〟が立たない、なめらかな仕上がり

野菜類
食感を残して、味を浸み込みやすく

牛肉
お肉本来のおいしさを引き出す

野菜類
生と比べて**ビタミンCが増える**※2

スチーム発酵
スチーム全解凍

＊表に記載の温度は食品の内部の温度を表現しています。実際の調理での加熱設定温度は表示の温度より高く設定されています。※3
＊スチームで温度をコントロールするのは「本格せいろ蒸し」と「低温蒸し」です。

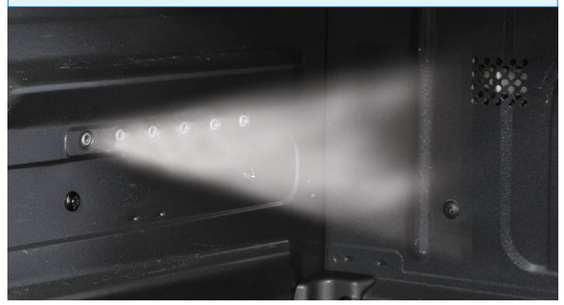
お手入れ簡単。使いやすくて省スペース。

石窯ドームなら、庫内のお手入れがとっても簡単！

ヒーターの出っ張りがないので、天井もサッとひと拭き！

（ER-ND500/ND400/ND300/ND100のみ）

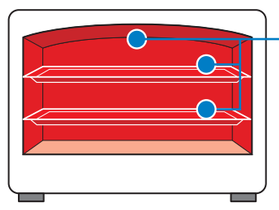
3分間スチームを出して汚れを浮かせる「手間なしお手入れコース」



（「3分」はER-ND500/ND400のみ。
「手間なしお手入れコース」は、ER-ND300/ND100/ND8にも搭載）

角皿※4と庫内※5は、汚れがとれやすい「とれちゃうコート」

（ER-ND500/ND400/ND300のみ）



とれちゃうコート

微細な粒子でコーティングされているので、汚れがとれやすく、掃除も簡単です。

大きなお皿がそのまま入る

ワイド&フラット庫内 （総庫内容量20L以上の全機種：ER-ND500/ND400/ND300/ND100/ND8/ND7/N6）

（ER-ND8/ND7/N6の間口寸法は39cm）

大きな耐熱ボウルも入る

2皿がこんなに余裕

すっきり置ける省スペース設計

左右背面ピッタリ設置※6

左右と背面を壁につけて、すっきり設置できます。
（ER-ND500/ND400のみ）

操作しやすい親切設計

スマートタッチパネル （ER-ND500のみ）

使っていないときは
表示を一切消し、
使用時は必要な情報
だけを表示します。

バックライト反転大型液晶 （ER-ND500のみ）

料理集の掲載ページや
角皿の置き位置まで
表示するのでスムーズに
調理できます。

※1.【測定方法】料理集レシピ「ヒレ肉のミニハム」で、調理後のビタミンB1残存量を鍋でゆでた場合と、低温蒸しの場合で比較、【測定結果】ビタミンB1残存量は鍋でゆでた場合0.44mg/100gに対し、低温蒸しの場合0.9mg/100gで約2倍、当社調べ。 ※2.【測定方法】料理集レシピ「春菊のツナサラダ」で、調理前後のビタミンC量を測定、【測定結果】ビタミンC量は生の場合9.0mg/100gに対し、低温蒸しの場合11.0mg/100gで約22%アップ、当社調べ。 ※3.温度は庫内下段に角皿を入れ、角皿の中心の黒色アルミニウム（擬似負荷）の温度を測定しています。 4.深皿を除く。 ※5.扉部、底面を除く。 ※6.熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあったり、汚れが気になるときも、排気が直接当たらないように記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。■料理の画像はイメージです。■商品画像の点灯部はイメージです。

総庫内容量 31L

ER-ND500 NEW

東芝石窯ドームの最高峰

オーブン価格*

過熱水蒸気 オーブンレンジ / 石窯ドーム 熱風2段 / レンジ出力 1000W※1 / 熱風加熱 上ドームヒーター

深さ5cm 深皿付き

ハーフミラー採用 (W)グランホワイト

ハーフミラー採用 (R)グランレッド

おすすめポイント!

1 高温オーブンで焼き上げる
業界最高* 350℃石窯メニュー
*2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

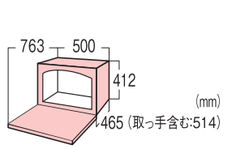
2 いろんな料理が、たっぷり!簡単!一度にできる!
東芝だけ※2 深皿メニュー

3 お料理が便利に、下ごしらえも簡単に
3つの解凍(スチーム全解凍/お急ぎ全解凍/さしみ解凍)

料理集 396レシピ掲載 | ABCクッキングスタジオ オリジナルレシピ付き 別冊料理集

※アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含んだ数です。

左右自由 ピタリ設置※3



外形寸法:500(幅)×465(奥行)×412(高さ)mm 約24kg

※上方は10cm以上あけてください。 ※本体奥行にハンドルは含みません。

目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率115% | 年間消費電力量63.9kWh/年

ER-ND400 NEW

優れた基本性能のハイグレードタイプ

オーブン価格*

過熱水蒸気 オーブンレンジ / 石窯ドーム 熱風2段 / レンジ出力 1000W※1 / 熱風加熱 上ドームヒーター

(R)グランレッド

(W)グランホワイト

おすすめポイント!

1 高温オーブンで焼き上げる
業界最高* 350℃石窯メニュー
*2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

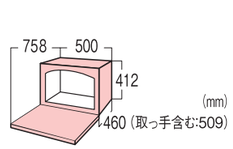
2 おいしくヘルシーに
ハイブリッド調理(オーブン+過熱水蒸気)

3 お料理が便利に、下ごしらえも簡単に
3つの解凍(スチーム全解凍/お急ぎ全解凍/さしみ解凍)

料理集 316レシピ掲載 | ABCクッキングスタジオ オリジナルレシピ付き 別冊料理集

※アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含んだ数です。

左右自由 ピタリ設置※3



外形寸法:500(幅)×460(奥行)×412(高さ)mm 約23kg

※上方は10cm以上あけてください。 ※本体奥行にハンドルは含みません。

目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率114% | 年間消費電力量64.4kWh/年

総庫内容量 30L

ER-ND300 NEW

コンパクトな熱風2段

オーブン価格*

過熱水蒸気 オーブンレンジ / 石窯ドーム 熱風2段 / レンジ出力 1000W※4 / 熱風加熱 上ドームヒーター

(W)グランホワイト

(R)グランレッド

おすすめポイント!

1 高温オーブンで焼き上げる
300℃石窯メニュー

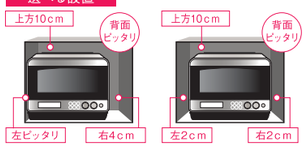
2 おいしくヘルシーに
ハイブリッド調理(オーブン+過熱水蒸気)※自動メニューのみ

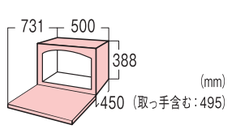
3 お料理が便利に、下ごしらえも簡単に
3つの解凍(スチーム全解凍/お急ぎ全解凍/さしみ解凍)

料理集 234レシピ掲載 | ABCクッキングスタジオ オリジナルレシピ付き 取扱説明書 兼 料理集

※アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含んだ数です。

選べる設置※3





外形寸法:500(幅)×450(奥行)×388(高さ)mm 約18kg

※左右は2cm以上、上方は10cm以上あけてください。また、右を4cm以上あけると、左は0cmでお使いいただけます。

目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率104% | 年間消費電力量70.6kWh/年

機能比較

	庫内構造	オーブン・グリル											ハイブリッド	スチーム			レンジ				メニュー・レシピ数						便利機能						
	ワイド&フラット	石窯ドーム構造	加熱方式	焼き色上手なくるりん熱風	オーブン最高温度	庫内まるごと遠赤(扉部を除く)	深皿(鉄板ホーロー)	遠赤包み焼き角皿(とれちゃうコート)	熱風2段調理	グリル	予熱200℃	トースト	ハイブリッド(オーブン+過熱水蒸気)	過熱水蒸気調理	蒸し調理	低温蒸し調理	センサー	ドームアンテナ	二品※8あたため	お好み温度	3つの解凍	自動メニュー数※9	総レシピ数※10	ABCクッキングスタジオオリジナルレシピ※11	パンレシピ	スイーツレシピ	スピードメニュー	お惣菜レシピ(スピードメニュー除く)	庫内コーティング	手間なしお手入れ・パイプの水抜き	液晶表示	設置	省エネ・オートパワーOFF	お知らせサイン	スマートタッチパネル
ER-ND500	●(31L)	●	熱風加熱(2段)	●	350℃※5	●	●	●	●	大火力石窯ドームグリル	約5分	●(オート)	●	●300℃※5	本格せいろ蒸し	●	8つ目スイング赤外線センサー	●	●	●	●	179	396	32	100	106	44	114	とれちゃうコート	●	バックライト反転大型液晶表示	左右背面ピタリ設置	●	●	●
ER-ND400	●(31L)	●	熱風加熱(2段)	—	350℃※5	●	—	●	●	大火力石窯ドームグリル	約5分	●(オート)	●	●300℃※5	●本格せいろ蒸し	●	8つ目スイング赤外線センサー	●	●	●	●	144	316	18	66	78	44	110	とれちゃうコート	●	ホワイトバックライト大型液晶表示	左右背面ピタリ設置	●	●	—
ER-ND300	●(30L)	●	熱風加熱(2段)	—	300℃※6	●	—	●	●	大火力石窯ドームグリル	約7分	●(オート)	●(自動のみ)	●250℃※6	●	●(自動のみ)	スイング赤外線センサー	●	●(位置指定)	●	●	108	234	18	41	59	33	83	とれちゃうコート	●	ホワイトバックライト大型液晶表示	選べる設置	●	●	—
ER-ND100	●(30L)	●	上下ヒーター	—	250℃※7	●	—	—	—	大火力石窯ドームグリル	約19分	●(オート)	●(自動のみ)	●250℃※7	●	●(自動のみ)	スイング赤外線センサー	●	—	●	●	92	174	18	26	37	32	61	遠赤・脱臭ブラックコート	●	バックカラー大型液晶表示	選べる設置	●	—	—

※1.定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能(約5分間)であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。 ※2.2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。深さ約5cmの深皿を使った「深皿メニュー」を搭載。 ※3.熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあったり、汚れが気になるときも、排気が直接当たらないように記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。 ※4.定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能(約3分間)であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。 ※5.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り換わります。調理温度を260℃以上に設定したときも自動的に250℃に切り換わります。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。また、設定温度が350℃のときは予熱温度は320℃になります。温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります(料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください)。 ※6.300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。調理温度を240℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。過熱水蒸気で設定できる温度は250℃までです。温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります(料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください)。 ※7.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。調理温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り換わります。また、設定温度が210℃以上のときは予熱温度は200℃になります。温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります(料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください)。 ※8.食品の種類や分量の組み合わせによって、うまくあたたまらないことがあります(ER-ND300は位置指定)。 ※9.取扱説明書および料理集の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。 ※10.アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※11.アレンジレシピを含みます。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 *オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

ER-ND100 NEW

機能充実のヒーター式石窯ドーム

オーブン価格*

過熱水蒸気 オーブンレンジ / 石窯ドーム / レンジ出力 1000W※4 / 上ドームヒーター 下シーズヒーター(埋め込み)

(W)グランホワイト

おすすめポイント!

1 おいしくヘルシーに
ハイブリッド調理(オーブン+過熱水蒸気)※自動メニューのみ

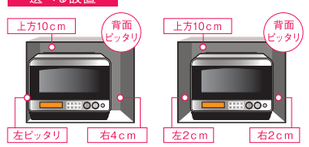
2 油で揚げない
ノンフライ調理

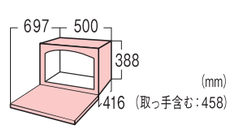
3 お料理が便利に、下ごしらえも簡単に
3つの解凍(スチーム全解凍/お急ぎ全解凍/さしみ解凍)

料理集 174レシピ掲載 | ABCクッキングスタジオ オリジナルレシピ付き 取扱説明書 兼 料理集

※アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含んだ数です。

選べる設置※3





外形寸法:500(幅)×416(奥行)×388(高さ)mm 約17kg

※左右は2cm以上、上方は10cm以上あけてください。また、右を4cm以上あけると、左は0cmでお使いいただけます。

目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率104% | 年間消費電力量76.3kWh/年

総庫内容量 26L

ワイド＆コンパクトな過熱水蒸気モデル

ER-ND8

コンパクト設置 / 8月発売予定 NEW

オーブン価格*

過熱水蒸気 オーブンレンジ 石窯ドーム

レンジ出力 1000W※1

上ガラス管ヒーター 下シーズヒーター（埋め込み）

（W）グランホワイト

おすすめポイント！

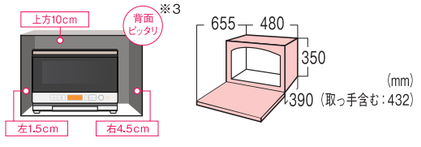
1 脂を落とす
高温250℃※2過熱水蒸気

2 中がふっくら焼ける
オートトースト（裏返し）

3 お料理が便利に、下ごしらえも簡単に
3つの解凍（スチーム全解凍／お急ぎ全解凍／さしみ解凍）

取扱説明書 兼 料理集 154レシピ掲載

＊アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含んだ数です。



外形寸法：480（幅）×390（奥行）×350（高さ）mm　約14kg

※左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。

目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.4kWh/年

総庫内容量 26L

ワイド＆コンパクトな角皿スチームモデル

ER-ND7

コンパクト設置 / 8月発売予定 NEW

オーブン価格*

スチーム オーブンレンジ 石窯ドーム

レンジ出力 1000W※1

上ガラス管ヒーター 下シーズヒーター（埋め込み）

（K）ブラック

（W）グランホワイト

おすすめポイント！

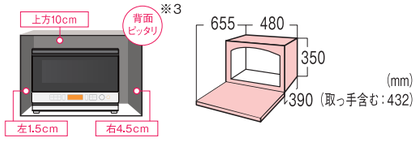
1 中がふっくら焼ける
オートトースト（裏返し）

2 お弁当作りに大活躍
スピードメニュー

3 手軽に蒸し調理が楽しめる
石窯スチーム（角皿式）

取扱説明書 兼 料理集 130レシピ掲載

＊アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含んだ数です。



外形寸法：480（幅）×390（奥行）×350（高さ）mm　約14kg

※左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。

目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.4kWh/年

総庫内容量 23L

ワイド＆コンパクトなシンプルモデル

ER-N6

コンパクト設置

オーブン価格*

業界No.1※4

9月発売予定 NEW

スチーム オーブンレンジ 石窯オーブン 遠赤

レンジ出力 1000W※1

上ガラス管ヒーター 下シーズヒーター（埋め込み）

※4. 2015年7月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジの設置スペースにおいて。但し、開放を30cmとして設置容積を計算。

（W）グランホワイト

おすすめポイント！

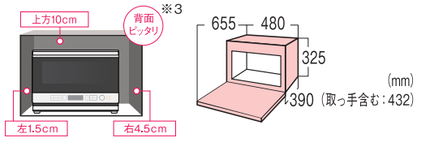
1 お手入れしやすく、広びろ使える
ワイド&フラット

2 中がふっくら焼ける
オートトースト（裏返し）

3 油で揚げない
ノンフライ調理

取扱説明書 兼 料理集 111レシピ掲載

＊アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含んだ数です。



外形寸法：480（幅）×390（奥行）×325（高さ）mm　約13kg

※左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。

目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.4kWh/年

総庫内容量 17L

お手入れスムーズ！広びろ使えるフラット庫内

ER-K3

オーブン価格*

オーブンレンジ 石窯オーブン 遠赤

レンジ出力 850W※5

上ガラス管ヒーター 下シーズヒーター（埋め込み）

（W）アイボリーホワイト

おすすめポイント！

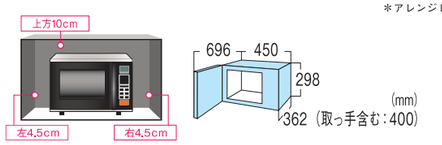
1 お手入れしやすく、広びろ使える　フラット庫内

2 オーブン料理のメニューが広がる　高温250℃※2 オーブン

3 こんがり焼き上げる　庫内4面遠赤（底・奥・左右）

取扱説明書 兼 料理集 26レシピ掲載

＊アレンジレシピを含んだ数です。



外形寸法：450（幅）×362（奥行）×298（高さ）mm　約11kg

※左右4.5cm以上、後方10cm以上、上方は10cm以上あけてください。左右上後のうちいずれかの面は開放してください。

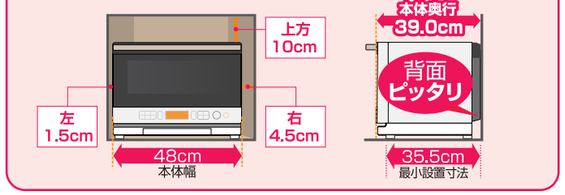
目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率105% | 年間消費電力量69.4kWh/年

設置スペースでお困りではありませんか？

（ER-ND8/ND7/N6のみ）

当社8年前の最小モデル（17Lクラス）よりも、コンパクトに置けるオーブンレンジ※6

＊熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は下記の記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあったり、汚れが気になるときも、排気が直接当たらないように下記の記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。



機能比較

	庫内構造	オーブン・グリル							スチーム				レンジ			メニュー・レシピ数							便利機能				
	ワイド&フラット	石窯ドーム構造	加熱方式	オーブン最高温度	庫内4面遠赤（底・奥・左右）	グリル	予熱200℃	トースト	方式	過熱水蒸気調理	蒸し調理	低温蒸し調理	センサー	お好み温度	解凍	自動※7メニュー数	総レシピ数	ABCクッキングスタジオオリジナルレシピ※9	パンレシピ	スイーツレシピ	スピードメニュー	お惣菜レシピ（スピードメニュー除く）	庫内コーティング	手間なしお手入れ・パイプの水抜き	液晶表示	設置	省エネ・オートパワーOFF
ER-ND8	●（26L）	●	上下ヒーター	250℃※2	●	石窯グリル	約12分	●（オート）	給水カセット式	●※2 250℃	●（自動のみ）	●（自動のみ）	赤外線センサー	●	3つの解凍	90	154※8	12	25	32	32	53	遠赤・脱臭ブラックコート	●	バックカラー液晶表示	背面ピッタリ	●
ER-ND7	●（26L）	●	上下ヒーター	250℃※2	●	石窯グリル	約12分	●（オート）	角皿式	—	●（自動のみ）	—	赤外線センサー	●	解凍/さしみ	84	130※8	11	19	29	32	39	遠赤・脱臭ブラックコート	—	バックカラー液晶表示	背面ピッタリ	●
ER-N6	●（23L）	—	上下ヒーター	250℃※2	●	●	約11分	●（オート）	角皿式	—	●（自動のみ）	—	温度センサー	—	解凍/さしみ（グラム合わせ）	77	111※8	9	17	20	32	33	遠赤・脱臭ブラックコート	—	液晶表示	背面ピッタリ	●
ER-K3	—（17L フラット）	—	上下ヒーター	250℃※2	●	●	約10分	約9〜11分（手動）	—	—	—	—	—	—	解凍/さしみ（グラム合わせ）	—	26※9	—	3	7	—	16	遠赤・脱臭ブラックコート	—	液晶表示	—	●

※1. 定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能（約3分間）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。 ※2. 250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り換わります。また、設定温度が210℃以上のときは、予熱温度は200℃になります。温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています（JISの測定方法による）。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります（料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください）。 ※3. 熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあったり、汚れが気になるときも、排気が直接当たらないように記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。 ※5. 定格高周波出力850Wは短時間高出力機能（約3分間）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。 ※6. 当社'07年モデル17Lオーブンレンジ ER-E3との比較（ER-E3設置容積0.149㎥、ER-ND8/ND7設置容積0.095㎥・ER-N6設置容積0.090㎥）。ER-E3の上方は開放として、30cmで計算。 ※7. 取扱説明書および料理集の自動調理可能なメニュー数（自動あたためを含み、お手入れを除く）。 ※8. アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※9. アレンジレシピを含みます。

■商品画像の点灯部はイメージです。 ＊オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

タイプ	過熱水蒸気 オーブンレンジ					スチーム オーブンレンジ		オーブンレンジ
総庫内容量※1	31L（ワイド＆フラット庫内）		30L（ワイド＆フラット庫内）	30L（ワイド＆フラット庫内）	26L（ワイド＆フラット庫内）	26L（ワイド＆フラット庫内）	23L（ワイド＆フラット庫内）	17L（フラット庫内）
形名	ER-ND500	ER-ND400	ER-ND300	ER-ND100	ER-ND8	ER-ND7	ER-N6	ER-K3
本体色	NEW 石窯ドーム 熱風2段 □(W)グランホワイト ■(R)グランレッド	NEW 石窯ドーム 熱風2段 ■(R)グランレッド □(W)グランホワイト	NEW 石窯ドーム 熱風2段 □(W)グランホワイト ■(R)グランレッド	NEW 石窯ドーム □(W)グランホワイト	NEW 8月発売予定 石窯ドーム □(W)グランホワイト	NEW 8月発売予定 石窯ドーム ■(K)ブラック □(W)グランホワイト	NEW 9月発売予定 石窯オーブン 遠赤 □(W)グランホワイト	石窯オーブン 遠赤 □(W)アイボリーホワイト
本体希望小売価格（税込）	オープン価格＊	オープン価格＊	オープン価格＊	オープン価格＊	オープン価格＊	オープン価格＊	オープン価格＊	オープン価格＊
オーブン・グリル 加熱システム	［最高350℃※3熱風オーブン］石窯ドームシステム		石窯ドームシステム	石窯ドームオーブン	石窯ドームオーブン	石窯ドームオーブン	石窯オーブン	石窯オーブン
オーブン最高温度※2	350℃※3		300℃※4	250℃※5	250℃※5	250℃※5	250℃※5	250℃※5
加熱方式	石窯ドーム構造／庫内まるごと遠赤（扉部を除く）／熱風加熱（2段）／石窯トルネードエンジン／焼き色上手なくるりん熱風／㊤ドームヒーター	石窯ドーム構造／庫内まるごと遠赤（扉部を除く）／熱風加熱（2段）／石窯トルネードエンジン／㊤ドームヒーター	石窯ドーム構造／庫内まるごと遠赤（扉部を除く）／熱風加熱（2段）／㊤ドームヒーター	石窯ドーム構造／庫内まるごと遠赤（扉部を除く）／㊤ドームヒーター／㊦シーズヒーター（埋め込み）	石窯ドーム構造／庫内4面遠赤（底・奥・左右）／㊤ガラス管ヒーター／㊦シーズヒーター（埋め込み）	石窯ドーム構造／庫内4面遠赤（底・奥・左右）／㊤ガラス管ヒーター／㊦シーズヒーター（埋め込み）	庫内4面遠赤（底・奥・左右）／㊤ガラス管ヒーター／㊦シーズヒーター（埋め込み）	庫内4面遠赤（底・奥・左右）／㊤ガラス管ヒーター／㊦シーズヒーター（埋め込み）
石窯メニュー	350℃石窯メニュー		300℃石窯メニュー	—	—	—		—
深皿調理	深皿メニュー	—	—	—	—	—		—
過熱水蒸気調理	●（300℃）※3		●（250℃）※4	●（250℃）※5	●（250℃）※5	—		—
ハイブリッド調理	●		●（自動メニューのみ）	●（自動メニューのみ）	—	—		—
ノンフライ調理	●		●	●	●	●		—
グリル調理	大火力石窯ドームグリル		大火力石窯ドームグリル	大火力石窯ドームグリル	石窯グリル	石窯グリル	●	●
トースト（6枚切り）（グリルでの焼き上げ時間）	オートトースト 2枚：5分台（約4分で裏返し）		オートトースト 2枚：約5分（約3分40秒で裏返し）	オートトースト 2枚：4分台（約3分で裏返し）	オートトースト 2枚：5分台（約3分40秒で裏返し）	オートトースト 2枚：5分台（約3分40秒で裏返し）		2枚：約9～11分（約6分30秒で裏返し）
レンジ センサー	［8つ目］スイング赤外線センサー		スイング赤外線センサー	スイング赤外線センサー	赤外線センサー	赤外線センサー	温度センサー	—
あたため機能	二品※6／ごはん／おかず／お好み温度／スチームあたため			ごはん／おかず／お好み温度／スチームあたため		ごはん／おかず／お好み温度	ごはん／おかず／冷凍ごはん	ワンタッチスタート
解凍	スチーム全解凍（50～600ｇ）／お急ぎ全解凍／さしみ（半解凍）		スチーム全解凍　（100～600ｇ）／お急ぎ全解凍／さしみ（半解凍）			解凍／さしみ	解凍/さしみ※7	解凍／さしみ※7
スチーム 方式	石窯スチームコントロール（給水カセット式）					石窯スチーム（角皿式）		—
蒸し調理	本格せいろ蒸し調理		●	●	●（自動メニューのみ）	●（角皿式）（自動メニューのみ）		—
低温蒸し調理	●（35～95℃）		●（自動メニューのみ）	●（自動メニューのみ）	●（自動メニューのみ）	—		—
総レシピ数（自動メニュー数※8）	396※9（179）	316※9（144）	234※9（108）	174※9（92）	154※9（90）	130※9（84）	111※9（77）	26※10
お手入れ 庫内コーティング（扉部、底面を除く）	とれちゃうコート		とれちゃうコート	遠赤・脱臭ブラックコート	遠赤・脱臭ブラックコート	遠赤・脱臭ブラックコート		遠赤・脱臭ブラックコート
手間なしお手入れコース	●（3分）		●（10分）	●（10分）	●（10分）	—		—
使いやすさ 液晶表示	バックライト反転大型液晶表示	ホワイトバックライト大型液晶表示	ホワイトバックライト大型液晶表示	バックカラー大型液晶表示	バックカラー液晶表示	バックカラー液晶表示	液晶表示	液晶表示
操作機能	スマートタッチパネル／お知らせサイン	お知らせサイン	お知らせサイン／操作ガイド	—	—	—		—
省エネ・オートパワーOFF	●		●	●	●	●		●
専用付属品	深皿（鉄板ホーロー）41.2×29.1cm 1枚／遠赤包み焼き角皿（とれちゃうコート）41.2×29.1cm 2枚／焼網／取扱説明書／別冊料理集／（給水カセット・水受けは本体に装着済み）	遠赤包み焼き角皿（とれちゃうコート）41.2×29.1cm 2枚／焼網／取扱説明書／別冊料理集／（給水カセット・水受けは本体に装着済み）	遠赤包み焼き角皿（とれちゃうコート）41.2×29.1cm 2枚／焼網／取扱説明書 兼 料理集／（給水カセット・水受けは本体に装着済み）	角皿（鉄板ホーロー）41.2×29.1cm 1枚／焼網／取扱説明書 兼 料理集／（給水カセット・水受けは本体に装着済み）	角皿（鉄板ホーロー）38.8×30cm 1枚／焼網／取扱説明書 兼 料理集／（給水カセットは本体に装着済み）	角皿（鉄板ホーロー）38.8×30cm 1枚／取扱説明書 兼 料理集		角皿（鉄板ホーロー）28×28cm 1枚／取扱説明書 兼 料理集／ゴム脚
外形寸法（mm） 外形寸法は左右・背面・上面の突起等を含む寸法です。 （庫内有効寸法 幅×奥行×高さ（mm））	外形寸法：500（幅）×465（奥行）×412（高さ） 763 500 412 465（取っ手含む：514）（386×300×241） 壁 389 347 348 前 413 393 351 63 ※本体奥行にハンドルは含みません。	外形寸法：500（幅）×460（奥行）×412（高さ） 758 500 412 460（取っ手含む：509）（386×300×241） 壁 384 347 348 前 413 388 351 63 ※本体奥行にハンドルは含みません。	外形寸法：500（幅）×450（奥行）×388（高さ） 731 500 388 450（取っ手含む：495）（398×330×232） 壁 390 310 417 前 356 390 310 20又は0 20又は40	外形寸法：500（幅）×416（奥行）×388（高さ） 697 500 388 416（取っ手含む：458）（398×330×232） 壁 358 310 417 前 356 358 310 20又は0 20又は40	外形寸法：480（幅）×390（奥行）×350（高さ） 655 480 350 390（取っ手含む：432）（376×320×198） 壁 352 307 432 前 455 307 357 151 13 45	外形寸法：480（幅）×390（奥行）×350（高さ） 655 480 350 390（取っ手含む：432）（376×320×198） 壁 355 307 432 前 455 307 355 151 13 45	外形寸法：480（幅）×390（奥行）×325（高さ） 655 480 325 390（取っ手含む：432）（376×320×173） 壁 355 307 432 前 455 307 355 151 13 45	外形寸法：450（幅）×362（奥行）×298（高さ） 696 450 298 362（取っ手含む：400）（270×330×172） 壁 100 220 345 前 260 220 45 345 45
設置寸法 製品の後方や上方には庫内からの排気があります。調理物からの油や蒸気で壁や家具が汚れる場合があるため、汚れが気になるときは、排気が直接あたらないようにしてください。	左右背面 ピッタリ設置※11 上方10cm 背面ピッタリ 左ピッタリ 右ピッタリ ※上方は10ｃｍ以上あけてください。		選べる設置※11 上方10cm 背面ピッタリ 左ピッタリ 右4cm 左2cm 右2cm ※左右は2cm以上、上方は10cm以上あけてください。また、右を4cm以上あけると、左は0cmでお使いいただけます。	選べる設置※11 上方10cm 背面ピッタリ 左ピッタリ 右4cm 左2cm 右2cm ※左右は2cm以上、上方は10cm以上あけてください。また、右を4cm以上あけると、左は0cmでお使いいただけます。	上方10cm 背面ピッタリ※11 左1.5cm 右4.5cm ※左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。	上方10cm 背面ピッタリ※11 左1.5cm 右4.5cm ※左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。	上方10cm 背面ピッタリ※11 左1.5cm 右4.5cm ※左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。	上方10cm 背面ピッタリ※11 左4.5cm 右4.5cm ※左右4.5cm以上、後方10cm以上、上方は10cm以上あけてください。左右上後のうちいずれかの面は開放してください。
質量（本体のみ）	約24kg	約23kg	約18kg	約17kg	約14kg	約14kg	約13kg	約11kg
基本仕様・性能 オーブン・グリル・スチーム機能 消費電力（W）／ヒーター出力（W）	1430／オーブン1400・グリル1100・スチーム1200	1420／オーブン1390・グリル1100・スチーム1200	1420／オーブン1390・グリル1100・スチーム350	1350/オーブン1320・グリル1280・スチーム350	1220/オーブン1150・グリル800・スチーム350	1220/オーブン1150・グリル800	1220/オーブン1150・グリル800	1100/オーブン1070・グリル1070
電子レンジ機能 消費電力（W）／高周波出力（W）	1430／1000※12・600・500連続　200相当、100相当	1430／1000※12・600・500連続　200相当、100相当	1430／1000※13・600・500連続　200相当、100相当	1430/1000※13・600・500連続 200相当、100相当	1430/1000※13・600・500連続 200相当、100相当	1430/1000※13・600・500連続 200相当、100相当	1430/1000※13・600・500連続 200相当、100相当	1400/850※14・600・500連続 200相当
年間消費電力量※15 区分	63.9kWh／年（電子レンジ機能52.0kWh／年・オーブン機能11.9kWh／年・待機時0.0kWh／年） F：熱風循環加熱方式のもの	64.4kWh／年（電子レンジ機能52.0kWh／年・オーブン機能12.4kWh／年・待機時0.0kWh／年） F：熱風循環加熱方式のもの	70.6kWh／年（電子レンジ機能56.2kWh／年・オーブン機能14.4kWh／年・待機時0.0kWh／年） F：熱風循環加熱方式のもの	76.3kWh/年（電子レンジ機能57.8kWh/年・オーブン機能18.5kWh/年・待機時0.0kWh/年） E：ヒーターの露出があるもの以外で、30L以上のもの	73.4kWh/年（電子レンジ機能57.0kWh/年・オーブン機能16.4kWh/年・待機時0.0kWh/年） B：ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの	73.4kWh/年（電子レンジ機能57.0kWh/年・オーブン機能16.4kWh/年・待機時0.0kWh/年） B：ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの	73.4kWh/年（電子レンジ機能57.0kWh/年・オーブン機能16.4kWh/年・待機時0.0kWh/年） B：ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの	69.4kWh/年（電子レンジ機能60.1kWh/年・オーブン機能9.3kWh/年・待機時0.0kWh/年） B：ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの

※1.総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。※2.温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています（JISの測定方法による）。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります（料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください）。※3.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り換わります。調理温度を260℃以上に設定したときも自動的に250℃に切り換わります。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。また、設定温度が350℃のときは予熱温度は320℃になります。※4.300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。調理温度を240℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。過熱水蒸気で設定できる温度は250℃までです。※5.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。調理温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り換わります。また、設定温度が210℃以上のときは予熱温度は200℃になります。※6.ER-ND300は位置指定。※7.グラム合わせが必要です。※8.取扱説明書および料理集の自動調理可能なメニュー数（自動あたためを含み、お手入れを除く）。※9.アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。※10.アレンジレシピを含みます。

※11.熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあったり、汚れが気になるときも、排気が直接当たらないように記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。※12.定格高周波出力1000Wは、短時間高出力機能（約5分間）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。※13.定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能（約3分間）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。※14.定格高周波出力850Wは短時間高出力機能（約3分間）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。※15.年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です（区分名も同法に基づいています）。■アース棒を同梱しておりません。アース棒が必要な場合は、販売店にご相談ください。■商品画像の点灯部はイメージです。＊オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

［省エネ性マーク］

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にして下さい。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

〈別売品〉電子レンジ転倒防止金具

電子レンジ本体と壁を固定し、転倒を防止します。

（補修部品コード32582136）
希望小売価格1,000円（税抜）

「電子レンジ転倒防止金具」は17cm～26cmの範囲で調整できます。

本カタログ掲載商品の価格には、消費税、配送費、設置調整費、アース・工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。